

2017 Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse, 1x 75 cl La Joie, 1x 75 cl Le Désir

Nota di degustazione:

2017 La Muse

Robert Parker - 99 punti
James Suckling - 98 punti
Jeb Dunnuck - 98 punti
Antonio Galloni - 96 punti

2017 La Joie

Robert Parker - 98+ punti
James Suckling - 98 punti
Jeb Dunnuck - 100 punti
Antonio Galloni - 96 punti

2017 La Désignore

Robert Parker - 98 punti
James Suckling - 98 punti
Jeb Dunnuck - 98+ punti
Antonio Galloni - 96 punti

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: US
Regione: Californie
Sottoregione: North Coast
Produttore: Vérité Estate
Valutazioni:
Vinificazione: in Barrique
Viticultura: Tradizionale
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec

Numero di articolo: 1047717



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse

1x 75 cl La Joie

1x 75 cl Le Désir

Origine: US

Valutazioni:

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,
Cabernet Franc, Malbec

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: in Barrique

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.